



LA MAISON FRANÇAISE RESTAURANT

CHEFFE ÉLODIE LI

LA CARTE BISTROT DU MIDI

PLAT - 22€

ENTRÉE & PLAT OU PLAT & DESSERT - 30€

ENTRÉE, PLAT, DESSERT - 36€

ENTRÉES

✦ VELOUTÉ DE MAÏS & POMMES DE TERRES, CRÈME DE HARISSA

Corn velouté. Potatoes. harissa cream

✓ OEUF PARFAIT, TROMPETTES DE LA MORT, ÉCHALOTES, PARMESAN

Perfect Egg. Death trumpets. shallots. parmesan cheese

✦ PÂTÉ DE CAMPAGNE, PETITE SALADE ET PICKLES

Country-style pâté Small salad with pickles

PLATS

✓ LINGUINI AU PESTO ROUGE, PIGNONS DE PIN

Linguini with red pesto Pine nuts

✦ GAMBAS SNACKÉES, AUBERGINES FRITES ET POLENTA

Snacked prawns Fried eggplants and polenta

✦ ANDOUILLETTE GRILLÉE, HARICOTS COCO, SAUCE CHIMISHURI

Grilled andouillette Coconut beans. chimishuri sauce

✦ TARTARE DE BOEUF GRANDE TRADITION - 30€

Préparé en salle. Quantité limitée

Grande Tradition Beef Tartare prepared at your table (limited quantities)

LA CARTE BISTROT DU MIDI

L'ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR BENOÎT LEMARIÉ - 12€

The cheese plate by Benoît Lemarié

DESSERTS

LA TARTE CITRON DE MAISON VICTOIRE

Crèmeux citron à l'huile d'olive, meringue italienne et gel basilic

Lemon cream with olive oil, Italian meringue and basil gelato

LE MURMURE DE MAISON VICTOIRE

Compotée de mûres sauvages, onctueux vanille de Madagascar,
croustillant amandes, mûres fraîches.

*Wild blackberry compote, creamy Madagascar vanilla, crunchy almonds,
fresh blackberries.*

LE TIRAMISU DE MAISON VICTOIRE

Crèmeux café grain du Guatemala bio, onctueux mascarpone, biscuit cuillère
et cœur au spéculos

*Organic Guatemalan creamy coffee beans, creamy mascarpone, sponge cake and
speculos heart*

FONDANT AU CHOCOLAT LE BAULOIS

Chocolate fondant Le Baulois

🌿 DAIFUKU | MOCHI PÂTISSIER DE L'ATELIER DU MOCHI

Mochi pastry from l'Atelier du Mochi

MENU ENFANT / KIDS MENU 16€

SUPRÊME DE VOLAILLE, PURÉE POMME DE TERRE, PETITES CAROTTES ET SAUCE SUPRÊME

Chicken supreme, mashed potatoes, baby carrots and supreme sauce

ou

GNOCCHIS SAUCE TOMATE OU CRÈME DE PARMESAN

Gnocchi with choice of Parmesan or tomato cream sauce

et

FONDANT AU CHOCOLAT LE BAULOIS

Chocolate fondant Le Baulois

LA CARTE DU SOIR

À PARTAGER/ TO SHARE

LES PANISSES - 8€

Fries made with chickpea flour

PANE CON TOMATO & JAMBON BELLOTA - 12€

Pane con tomato & Bellota ham

FALAFELS DE LENTILLES, TZATZIKI ET PICKLES D'OIGNON ROUGE - 8€

Lentil falafel with tzatziki and red onion pickles

ARANCINI « ÉPINARD-CHÈVRE » - 10€

Arancini "spinach-goat"

ASSORTIMENT À PARTAGER - 35€

Mixed assortment

LES HUITRES DU BÉLON, MAISON THAÉRON

Fines de claires n°3/ Oysters

6 - 14€ | 12 - 28€

CAVIAR DE SOLOGNE MAISON NORDIQUE, BLINIS & CRÈME ÉPAISSE

30g - 89€ | 50g - 145 | 100g | 255€

MENU 70€ | Entrée - Plat - Dessert

ENTRÉES

✓ L'ŒUF PARFAIT AUX CÈPES - 22€

Velouté d'orties, râpé de fromage de chèvre 100 jours

Slow cooked egg with porcini, Nettle veloute, porcini duxelles, aged goat cheese

CHAIR D'ARAIGNÉE & YUZU - 26€

Espuma de sauce hollandaise au yuzu, œufs de truite

Crab and yuzu, Hollandaise espuma, trout roe, yuzu pearls

LE TARTARE D'AGNEAU - 25€

Noix d'agneau et cœur de rumsteak, kimchi et œuf confit

Lamb tartare, Lamb and beef tenderloin, kimchi, cured egg yolk

🌿 LES GAMBAS - 26€

Emulsion Bloody Mary & Quinoa rouge

Prawns, Bloody Mary aioli, soufflé quinoa, scallions

LA CARTE DU SOIR

PLATS

🌿 LES SAINT JACQUES - 38€

Lard de Colonnata, purée d'ail noir, sauce suprême, pomme & céleri
Scallops, Lardo di Colonnata, black garlic purée, sauce suprême, Granny Smith apples & celery

🌿 LE PIGEON - 40€

En 5 déclinaisons, crème d'amandes, chou kale, polenta crémeuse, compotée de dattes et échalotes

Pigeon, Cooked 5 ways, almond crema, kale, creamy polenta, dates

LE LIEU NOIR - 36€

Farce fine, Couteaux meunière, fregola sarda, bergamote
Pollock filet, Herb stuffing, fried razor clams, fregola sarda, bergamot

🌿 LES GNOCCHIS - 34€

Figues et pignons rôtis, jus à la forestière, espuma de gorgonzola
Gnocchis, Roasted figs, pine nuts, mushroom jus, gorgonzola espuma

DESSERTS

🌿 PAVLOVA CLÉMENTINE & SAFRAN - 16€

Clémentine de corse, ganache chocolat blanc safran & glace vanille
Clementine from Corsica, white chocolate saffran ganache, orange meringue, vanilla ice cream

POIRE CARAMEL CAFÉ - 15€

Poire Williams pochée, glace caramel au beurre salé, crumble au café colombien
Pear, coffee, caramel, Poached pear, salted caramel ice cream, Colombian coffee crumble

LES CRÊPES SUZETTE FLAMBÉES EN SALLE - 20€

Quantité limitée

Crepes Suzette flamed indoor

🌿 DAIFUKU | MOCHI PÂTISSIER DE L'ATELIER DU MOCHI - 6€

Mochi pastry from l'Atelier du Mochi